

Těstoviny s opraženou pikantní strouhankou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 400 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Máslo 50 g
- Česnek 3 stroužek
- Sardelové filety 3 ks
- Kapary 1 hrst
- Strouhanka 200 g
- **Na citronovou zálivku**
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Panenský olivový olej 60 ml
- Mořská sůl 3 špetka
- Čerstvě mletý pepř 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Dobře prošlehejte všechny přísady na zálivku a dejte stranou. Těstoviny dejte do hrnce s vroucí osolenou vodou a uvařte je podle návodu na obalu. Na rozehřáté nepřilnavé pánvi minutu až dvě míchejte olej, máslo, česnek, sardele i kapary. Troubu předehřejte na 200 °C. Strouhanku vysypte na plech vyložený pečicím papírem, na to lžící rozdělte směs z pánve a dobře promíchejte. Pečte v troubě 4-5 minut dokřupava a dozlatova.

2 Scezené těstoviny dejte do mísy, přidejte připravenou zálivku i strouhanku a dobře promíchejte. Ihned podávejte.